

ZONING : MODE D'EMPLOI

- 1. FAIRE UN SCHEMA DE LA CUISINE EN IDENTIFIANT TOUS LES SECTEURS : SOUILLES, INTERMEDIAIRES ET PROPRES.**
- 2. DEFINIR LES 4 CIRCUITS QUI COMPOSENT LA MARCHE EN AVANT :**
 - **CIRCUIT PERSONNEL (POUR ACCES AU VESTIAIRE).**
 - **CIRCUIT DES DENREES BRUTES OU EMBALLEES.**
 - **CIRCUIT DES DENREES EPLUCHEES, DESINFECTEES, DECONDITIONNEES.**
 - **CIRCUIT DES DECHETS.**
- 3. A) IDENTIFIER :**
 - **LES ABSENCES DE SEPARATION ENTRE LES TROIS TYPES DE SECTEURS (PROPRES, SOUILLES ET INTERMEDIAIRES)**
 - **LES CROISEMENTS ENTRE LES DIFFERENTS CIRCUITS.**

B) DEFINIR LES MESURES (ORGANISATION, PLANS...) QUI VONT ASSURER LE RESPECT DE LA MARCHE EN AVANT.
- 4. LISTER L'ENSEMBLE DES MATERIELS ET SURFACES PRESENTS DANS CHAQUE SECTEUR.**